

Poids net : 6x110 g - 660 g



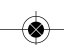


FR
29.233.500
CE

EMB 29233 D - Ets DOUSSOT - Le Coat-Kaër - 29300 QUIMPERLÉ

6 GRATINS DE POISSON SAUCE CRÈME SURGELÉS







6 GRATINS DE POISSON SAUCE CRÈME SURGELÉS

INGRÉDIENTS à la mise en œuvre : Poisson 44%, Eau, champignons (champignons, eau, sel, acide citrique, acide ascorbique, sulfites), margarine végétale (graisses et huiles végétales, eau, émulsifiant: mono et diglycérides d'acide gras, acidifiant: acide citrique), farine de blé, vin blanc, crème fraîche 1,6%, poudre de lait, échalotes, amidon modifié de maïs, beurre (colorant: béta-carotène), emmental, sel, céleri, oignons, ail, noix de saint Jacques (Chlamys zygopatagonica, origine Argentine (A) ou origine USA (B) OU Chlamys opercularis, origine Royaume-Uni (C) ou îles Féroé (D) OU Chlamys islandica, origine Islande (E) ou origine Norvège (F) ou origine Russie (G) OU Placopecten magellanicus, origine Canada (H): voir la lettre près de la date de surgélation), vinaigre, poivre, laurier, thym. Pourcentage exprimé sur la garniture

MODE D'EMPLOI : Faire chauffer au four thermostat sur 5/6 pendant 15 minutes environ.

IMPORTANT : Si possible décongeler 2 h avant.

6x110 g - 660 g

DATE DE SURGÉLATION :

Origine des Noix :

A CONSOMMER
DE PRÉFÉRENCE AVANT LE :

PRODUIT CONGELÉ NE JAMAIS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION





CONSERVATION

- ☆ 24 h au réfrigérateur.
- ☆☆ 3 jours dans le freezer de votre réfrigérateur.
- ☆☆☆ Plusieurs mois à -18°C dans votre congélateur.



